

# Kontrolrapport

Virksomhed **Tommi's Burger Joint**

Adresse Høkerboderne 21-23

Postnr./By 1712 København V

CVR-nr. 35027432

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>16-03-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-01-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 31-10-2017	
Dato 03-05-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og varmetilberedning af fødevarer uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk håndvaskning: OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkkenets grillområde samt baglokale uden anmærkninger. Konkret vejledte om arbejdstøj der opbevares foran toilet uden forrum, skal opbevares i lukkede kasser. Forholdet er vurderet bagatelagtigt under nuværende forudsætninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vægge og overflader i virksomhedens baglokale. Der blev redegjort for renoveringsplaner for flækkede fliser ved håndvasken, og kvittering for bestilte materialer ville blive fremsendt inden for 24 timer. Forholdet er derfor vurderet bagatelagtigt.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerbårne sygdomme ved gennemgang af personalemanual. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Der var ikke en beskrivelse af regler 48 timer mellem raskmelding og symptomfri tilstand. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.